Pizza o Focaccia Pissaladiere

Categoria: LA FRITTATA

Pubblicato da D.N. in 30/9/2008

Ingredienti: Impastate 700g. di pasta di pane con 2 cucchiai di olio d'oliva, lasciatela lievitare ancora per un'ora circa, coperta e al caldo.Affettate sottilmente 2 cipolle, fatele rosolare in abbondante olio, unite alcuni pomodori a pezzi, 5/6 acciughe ben pulite e un pizzico di origano e fate cuocere per mezz'ora circa.

Preparazione:

Cospargete d'olio una teglia e ponetevi sopra la pasta, stesa con il mattarello; spargete la salsa sulla pasta, distribuitevi sopra una manciata di olive nere e alcuni spicchi d'aglio non sbucciati e cuocete la pizza in forno caldo.-

Tempo di cottura: 30'